

Milhojas de Patata Trufada con Setas y Huevo Poché



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Aceite de trufa: c

Pimienta: c/n

Setas variadas: 200 grs

Trufa en conserva: 1 Unidad

Huevo: 1 Unidad

Mantequilla: 25 grs

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Pelamos y troceamos las papas y las ponemos a cocer con agua y sal.
- Abrimos la olla y machacamos las patatas con la *mantequilla*, sal, pimienta y la trufa rallada
- Reservamos.

Para preparar el huevo poché

- , cubrimos una taza o pocillo con papel film y lo untamos con aceite de oliva.
- Cascamos con cuidado el **huevo** y le ponemos sal, pimienta y unas gotas de aceite de trufa.
- Cerramos el papel film, presionando bien el nudo para que quede aire en el interior del paquete.
- Saltea las setas con sal, pimienta y aceite, hasta que estén melosas.
- Cocemos el *huevo* en agua hirviendo durante 3 minutos y medio.
- Retirar y refrescar en agua fría para cortar la cocción
- Abrir con cuidado el papel film y sacar el *huevo*.
- Montar el milhojas alternando capas de *papa* con capas de setas y termina con el *huevo* poché.
- Decoramos con *ciboulette* picado.